



Col Reàl

Scheda Tecnica



BONOTTO DELLE TEZZE



Prosecco:

Prosecco Spumante Extra-dry a Denominazione di Origine Controllata di Conegliano e Valdobbiadene.

È il vino che suscita subito simpatia per la sua leggerezza e vivacità.

I delicati profumi fruttati e i lampi delle bollicine si esprimono qui al meglio.

Nasce nel cuore della DOC dove il clima mite della collina esalta le caratteristiche organolettiche del Prosecco.

Vino giovane, allegro.

Vitigno:

100% Prosecco

Caratteristiche dei terreni:

La vigna di Col Reàl si trova in cima a una dolce collina in Collabrigo. È un terreno argilloso dove la creta gialla domina la sabbia presente. Essa riesce a supportare la vite nella siccità estiva consentendo di ottenere sempre uve dagli aromi freschi e floreali.

Sistema di allevamento e resa per ettaro:

Sylvoz corto, 80-100 quintali per ettaro.

Epoca di vendemmia:

Terza decade di settembre.

Vinificazione:

L'uva raccolta rigorosamente a mano viene pigiata e sottoposta a soffice pressatura. Dopo la decantazione statica il mosto fiore viene fatto fermentare in tini di acciaio. Dopo una serie di travasi il vino è pronto per la rifermentazione in autoclave e a seguire viene imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche e temperatura di servizio:

È un vino fresco, fruttato con ricordi di mela acerba, floreale con note del fiore di glicine e di acacia. Dal colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli, dimostra sottile perlage di giusta persistenza. Servire a 6-8°C.

Note di degustazione:

Ottimo come aperitivo e nei momenti lieti; può accompagnare piatti leggeri, considerata la delicata vivacità.